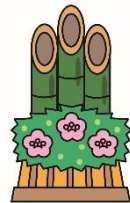


きゅうしよくだより



田原市給食センター



がつ ぎょうじしよく 1月の行事食



1月には、これから始まる1年を無事に過ごせるようにと願いを込めた行事食が多くあります。正月の行事食には、「健康長寿」や「五穀豊穰」、「家内安全」など、家族の健康や幸せを願う意味が込められています。

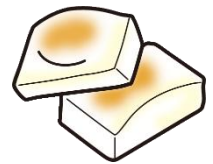
りょうり おせち料理

新しい年を迎えるための料理で、縁起のよい食べ物を使うのが特徴です。正月は料理をしないでゆっくり休めるよう、冷めてもおいしく保存のきく料理をお重に詰めます。

- 「煮しめ」…色々な具材と一緒に煮ることから、家族仲良く暮らせるように。
- 「紅白なます」…水引をイメージして、平和で穏やかな1年を願う。
- 「黒豆」…まめ(健康)に暮らせるように。
- 「昆布巻き」…「よろこぶ」の語呂合わせで縁起をかついだもの。
- 「えび」…腰が曲がるまで長生きできるように。
- 「きんとん」…黄金に見立て、金運に恵まれるように。
- 「だてまき」…巻物(書物)に見立て、知識が増えるように。
- 「田づくり」…いわしを肥料としていたことから豊作を願う。



ぎょうじしよく もちにまつわる行事食



もちには年神様(正月の神様)が宿ると考えられ、正月には、鏡もちを飾ったりお雑煮を食べたりして、1年間幸せに暮らせるように願います。

かがみ 鏡もち



昔の丸い鏡の形に似せて、丸く平らに作ったもちを重ね、1番上にだいだいを飾ります。

そうに お雑煮



年神様にお供えしたもちを食べることで、神様から力を授かり、その年の豊作や家内安全、健康を願います。

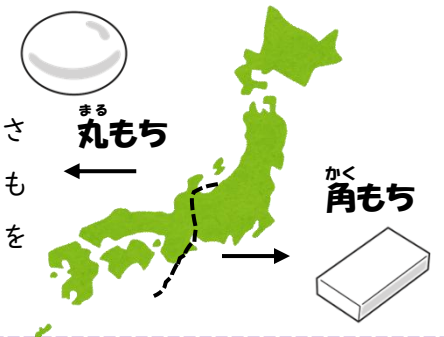
かがみびら 鏡開き



1月11日は「鏡開き」といって、年神様にお供えした鏡もちをさげて食べる行事です。手や木づちなどで割って、お雑煮やおしるこなどに入れていただきます。

ちいき ちが ぞうに かたち 地域で違う お雑煮のもちの形

お雑煮は、地域や家庭によって具材や味つけもさまざまです。中部地方から東は角もち、西は丸もちを使うところが多いです。愛知県では、角もちを焼かずにしょうゆ味の汁で煮るのが一般的です。



むかし としだま 昔のお年玉は「もち」だった!



お年玉は年神様にお供えしたもちを、年神様からの贈りものとして家族に分け与えたことが始まりとされています。「年玉」は「年神様のたましい」を意味しているのだそうです。